

## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR IHNEN:

1 Glas Champagne Legras brut, blanc de blancs		13,00	
0,1 Fürstenberg Pils vom Fass "Pfiff"	1,30	1 Glas Winzersekt rosé brüt	7,50
1 Glas Frühlings-Cocktail	7,50	1 Glas Haus-Cocktail	7,50
1 Glas Riesling Sekt trocken, Dr. Baumann	4,80	1 Glas Alkoholfreier Cocktail	3,60
naturtrüber Apfelsaft mit Kirsch-Holunder- oder Johannisbeer vom Mattenhof		2,50	

## V O R S P E I S E N

### Würzige Fischsuppe von Edelfischen

Koriander / Aioli / Weißbrot (a,i,j) 13,50

**Doppelte Rinderkraftbrühe** mit Flädle (a,c,g) 6,50

**Badisches Schneckenragout** im Pfännle serviert (a,g) 13,50

### Pikantes Rindertartar \*

Trüffelkaviar / Essiggurkenconfit / Schwarzbrot (a,c,d,j,g,6) 17,50

### Duett von der Gänsestopfleber \*

Terrine / Gebraten / Brioche / Kiwi / Mango (a,c,g) 23,50

dazu 0,1 Glas 2016 Glottertäler Gewürztraminer Spätlese 4,80

### Carpaccio vom Pulpo \*

Limonen-Olivenöl / Salat / Gremolata 17,50

### Klassischer "Caesar Salad"

Pochiertes Ei / Parmesan-Croûtons / Sardelle / Speck (a,c,g,j,d) 11,80

## F I S C H G E R I C H T E

### Lebend frische Schwarzwald-Forelle „blau“ oder „Müllerin Art“

Zerlassene Butter / Zitrone / Salzkartoffel (a,g) 18,50

### Papillote vom Steinbutt aus dem Wildfang \*

Fenchel / Orange / Salzkartoffel (g) 36,50

### Würzige Fischsuppe von Edelfischen

Koriander / Aioli / Weißbrot (a,g,i,j) 21,00

## HAUPTGERICHTE

### **Geschmorte Kalbsbäckchen**

Speckbohnen / weißes Bohnenpüree (a,g) 23,00

### **Gegrillte Spanferkelkotelettes \***

Geschmorte Paprika / Rosmarinkartoffel (g) 18,50

### **Züricher Kalbsgeschnetzeltes \***

Steinchampignons / knusprige Rösti (a,g,i) 22,00

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken \***

Bratkartoffel / Zitrone / kalt gerührte Preiselbeeren (a,g) 22,00

### **„Güggeli Salat“ \***

Bunter Salat / marinierte Hühnerbruststreifen / knusprige Glasnudeln (a,c,f,i,j) 11,50

## VOM GRILL

**Rinder Filet** (Färse) mit Kräuterbutter (g) 200 gr 29,50

**Rib-eye** (Färse) mit Kräuterbutter (g) 300 gr 27,50

**Kalbskotelette** mit Kalbsjus (a,g,i) 250 gr 24,50

**Beilagen:** Rösti / Bratkartoffel / Salzkartoffel / pommes frites / Kratzete  
Speckbohnen / grüner Salat / Tomatensalat (a,g,j) 4,00

## DESSERTS

**Dreierlei Sorbets** / Früchtesoße / Früchte 9,50

**Tartelette mit Rhabarberragout** / Erdbeeren / Vanilleeis (a,c,g) 8,50

**Bayrisch Kream** / Erdbeeren (c,g) 7,00

**Dreierlei Käse** / Feigensenf / Walnüsse / Trauben / Dörrfrüchtebrot (a,g,j) 13,50

## SAMSTAGS und SONNTAGS

### **Gesottener Tafelspitz \***

geschabter Meerrettich / Bouillonkartoffel / Preiselbeeren (g,i,j) 18,00

## SPARGEL – EMPFEHLUNG

### VORSPEISEN

<b>Spargelkremsuppe / Crostini mit Räucherlachstartar</b> (a,d,g) *	9,00
<b>Spargelsalat</b> mit Kalbskopf – vinaigrette (j)	16,50
<b>Spargelquiche / Kopfsalat / Speck-Dressing</b> (a,c,g) *	12,50
<b>Grüner Spargelsalat / gebratene Riesengarnele</b> Kirschtomaten / Balsamico (b,j)	19,80

### HAUPTGERICHTE

<b>Offene Spargellasagne / grüner und weißer Spargel</b> (a,c,g) *	19,50
<b>1 Pfund Spargel / sauce hollandaise / Salzkartoffel</b> (c,g)	20,50
- mit <b>Wiener Schnitzel / Kratzete</b> (a,c,g)	29,50
- im <b>Pfannekuchen</b> überbacken „Badische Art“ (a,c,g)	24,50
- mit <b>Kalbsfilet / Morchel - hollandaise</b> (c,g)	34,50
- mit <b>Rosmarinschinken</b> (c,g)	28,00
<b>Grünes Spargelrisotto / kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch</b> Bärlauchschaum (a,d,g)	19,80

\*Diese Gerichte werden auch als kleinere Portion serviert

### WEINEMPFEHLUNG

2017 Glottertäler Eichberg Weißburgunder Kabinett trocken	aus der 0,75 Lfl.	1/8 ltr.	4,00
2016 Glottertäler Eichberg Chardonnay Kabinett trocken	aus der 0,75 Lfl.	1/8 ltr.	4,80
2017 Glottertäler Rosé , trocken	aus der 0,75 Lfl.	1/8 ltr.	4,00
2015 Eichberg Weißherbst Auslese mild <b>Dessertwein</b>	aus der 0,5 Lfl.	1/8 ltr.	5,50
2016 Glottertäler „Roter Bur“ Spätburgunder trocken aus der Magnumflasche		1/8 ltr.	4,80